Vellutata di zucchine

Ingredienti

- 500 grammi zucchine
- 190 grammi porri
- 50 grammi olio extravergine d'oliva
- 150 grammi brodo vegetale
- 45 grammi panna fresca liquida
- sale
- pepe

Preparazione

- Per preparare la vellutata di zucchine iniziate come prima cosa a realizzare il brodo vegetale.
- Una volta pronto occupatevi del porro: eliminate le estremità, tenendo solo la parte centrale, sfogliatelo eliminando il primo strato e affettatelo finemente.
- A questo punto lavate e spuntate le zucchine, poi tagliatele a rondelle.
- Versate l'olio in un tegame, lasciatelo scaldare e unite i porri; attendete circa 3-4 minuti, fino a che non saranno appassiti mescolando di tanto in tanto, poi aggiungete le zucchine, salate, pepate e mescolate il tutto.
- Lasciate cuocete a fiamma vivace per 5-6 minuti ed unite il brodo vegetale.
- Cuocete ancora per altri 15-20 minuti, dopodichè frullate il tutto con un mixer ad immersione fino ad ottenere una crema.
- Aggiungete la panna fresca, mescolate e cuocete il tutto ancora per una decina di minut, dopodichè versate la vostra vellutata di zucchine in un colino e setacciatela per avere una consistenza liscia.
- Aggiungete le foglioline di timo per aromatizzare, impiattate e servite la vostra vellutata di zucchine.